

BOISSON A L'OIGNON

Recette de fabrication

- Taux de dilution : 2 litres d'eau pour 1 kg d'oignon broyé
- Contrôle du trempage : 3 °brix
- Sucre : 130 g pour chaque litre de filtrat
- Acide citrique : 3 g pour chaque litre de filtrat ou 30 ml de jus de citron

Mode opératoire

- Trier et peser les bulbes d'oignon ;
- Laver les bulbes d'oignon dans de l'eau potable puis les tremper dans de l'eau javellisée (17 mL d'eau de javel dans 10 litres d'eau) pendant 15 min. Rincer ensuite les bulbes dans de l'eau potable pour éliminer les traces de chlore ;
- Eplucher et découper les oignons en petits morceaux pour faciliter le broyage (robot ou mortier) ;
- Broyer au robot coupe ;
- Malaxer, triturer avec environ 2 litres d'eau par kg de broyat ;
- Presser puis tamiser pour récupérer l'extrait liquide ;
- Mesurer le volume du filtrat obtenu ;
- Ajouter 130g de sucre et 3,4g d'acide citrique à chaque litre de filtrat (à défaut de l'acide citrique rajouter 34ml de jus de citron par litre de filtrat en fin de pasteurisation) ; contrôler le brix final qui doit être de 14°Brix ;
- Agiter jusqu'à la dissolution totale du sucre ;
- Tamiser avec un tamis très fin pour éliminer les impuretés provenant du sucre ;
- Chauffer la boisson, une fois que la température est de 95°C, il faut maintenir cette température pendant 10 minutes pour pasteuriser la boisson ;
- Conditionner la boisson à chaud (80 à 90°C) dans des emballages propres et étanches ;
- Fermer aussitôt, coucher les emballages et les maintenir pendant 5 minutes pour détruire les microbes présents dans les emballages ;
- Refroidir immédiatement les récipients après le conditionnement et de façon suffisante par immersion dans l'eau froide pour éviter la dégradation de la couleur et du goût.